

La formation de la paysanne revisitée et ouverte à la carte

La Fondation Rurale Interjurassienne propose un nouveau concept pour la formation de la paysanne en ouvrant en formation à la carte les modules habituellement proposés dans le cadre du brevet fédéral de paysanne. Cette nouvelle offre débutera le 25 mai prochain avec des cours consacrés à la mise en valeur des produits. La FRI joue également l'ouverture face au public en proposant ces cours à toute personne intéressée à la mise en valeur des produits régionaux et de saison.

Dans ce premier module ouvert en formation à la carte, au travers de 7 jours de cours indépendants les uns des autres dispensés en mai, juin et septembre 2010, les participant-e-s (ces cours sont aussi ouverts aux messieurs) aborderont les thèmes suivants :

- De l'autoapprovisionnement à la mise en valeur des produits.
- Du blé au pain, approche pratique et économique.
- Mise en valeur des légumes et des fruits, rentabilité et calcul du prix de revient, comparaison avec les prix du commerce.
- Stérilisation, séchage et lactofermentation.
- Divers éléments pathogènes pouvant découler d'une mauvaise conservation.
- Du "pis au gobelet".
- La viande.

Le lien suivant donne de plus ample information sur cette [nouvelle offre](#).